

Lundi

Entrée	Haricot beurre vinaigrette à l'échalote
Plat	  Bœuf (BIO) bourguignon   Fromage râpé (BIO) Pâtes
Fromage	 Cantal
Dessert	 Fruit de saison
Goûter	Petit beurre Lait nature

Mardi

Entrée	Céleri aux pommes
Plat	 Waterzooï de poisson  Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème
Fromage	Chanteneige
Dessert	 Fromage blanc aux pralines roses
Goûter	Pâte à tartiner + pain Jus de pomme

Mercredi

Entrée	 Tomate (BIO) sauce ciboulette
Plat	Escalope de volaille sauce suprême   Gratin dauphinois
Fromage	Gouda
Dessert	Crème dessert caramel
Goûter	Fruit de saison Gâteau marbré cacao

Jeudi

Vendredi

Entrée	Quiche au fromage
Plat	  Curry de pois chiches et carottes à la pulpe de tomate Semoule
Fromage	Samos
Dessert	 Fruit de saison (BIO)
Goûter	Petit suisse sucré Biscuit fourré vanille

Lundi

Entrée  Carottes râpées au citronPlat  Colombo de poulet (BIO)
Riz
Légumes tajines

Fromage Saint Paulin

Dessert Liégeois vanille

Goûter Bâton de chocolat
Pain au lait

Mardi

Salade de lentilles

Plat  Omelette
  Purée de brocolis et
pomme de terre écrasée

Fromage Fripons

Dessert  Fruit de saison (BIO)Goûter Carré fourré abricots
Lait aromatisé chocolat

Mercredi

Salade verte et dès de
mimolettePlat   Sauté de porc* sauce
brune
Pommes de terre rissolées

Fromage Camembert

Dessert  Yaourt brassé fraise (BIO)Goûter Confiture + pain
Jus d'orange

Jeudi

Vendredi

Entrée  Concombre (BIO) à la
crèmePlat  Egréné de boeuf à la
bolognaise
  Fromage râpé (BIO)
 Pâtes (BIO)Fromage  Saint NectaireDessert  Cake aux pépites de
chocolatGoûter Fruit de saison
Yaourt à boire

Bio



VBF



Recette du chef



CE2



HVE



VPF



Local



Végétarien



Contient du porc



MSC



AOP



Pâtisserie du chef

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.

*Présence de porc

Lundi

Entrée  Betterave vinaigrette à l'ancienne

Plat  Jambon blanc*
 Ecrasé de pomme de terre

Fromage Edam

Dessert  Fruit de saison (BIO)

Goûter Yaourt aromatisé
Gaufrette chocolat

Mardi

  Coleslaw

 Pâtes (BIO) aux 2 saumons
crémés
  Fromage râpé (BIO)

Mimolette

Crème dessert vanille

Galette St Michel
Fruit de saison

Mercredi

 Concombre (BIO) sauce
crème

Aiguillette de poulet sauce
paprika
Julienne de légumes
(carottes, courgette, céleri)
Riz

Coulommiers

 Spécialité pomme mirabelle

Petit suisse sucré
Croissant

Jeudi

SAVEURS DU NORD
Salade d'endives aux
croûtons

  Carbonnade de bœuf
(BIO)
Potatoes



  Maroilles

 Fromage blanc au
spéculoos

Spécialité pomme banane
Madeleine



Vendredi

 Tomate (BIO) aux oignons

 Pizza au fromage
Salade iceberg

Petit suisse aux fruits

Fruit de saison

Pâte à tartiner + pain
Lait aromatisé chocolat

Lundi

Entrée	Salade de pomme de terre sauce ciboulette
Plat	Cordon bleu (volaille) Blé  Courgettes (BIO) crémees
Fromage	 Pont l'Evêque
Dessert	 Fruit de saison
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait

Mardi

Entrée	  Céleri (BIO) rémoulade
Plat	  Rôti de porc* sauce dijonnaise  Carottes vichy Lingot blanc
Fromage	Cantadou
Dessert	 Gaufre Liégeoise
Goûter	Petit suisse aux fruits Jus de pomme

Mercredi

Entrée	Salade de mâche aux noix
Plat	Pavé au veau haché sauce poivrade Beignets de chou-fleur
Fromage	Emmental
Dessert	 Fruit de saison (BIO)
Goûter	Palet Breton Lait aromatisé chocolat

Jeudi

Entrée	Macédoine mayonnaise
Plat	  Lentilles (BIO) sauce tomate façon bolognaise   Fromage râpé (BIO) Pâtes
Fromage	Yaourt nature sucré
Dessert	 Cake
Goûter	Fruit de saison Yaourt à boire

Vendredi

Entrée	Oeufs durs mayonnaise
Plat	Hoki doré au beurre sauce napolitaine  Haricot vert Pommes croustillantes aux herbes
Fromage	 Vache qui rit (BIO)
Dessert	Liégeois chocolat
Goûter	Beurre + pain Jus d'orange

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée  Carottes râpées à l'orange

 Betterave vinaigrette

 Tomate (BIO) sauce basilic

Plat   Daube de boeuf (BIO)
sauce provençale
Semoule
Ratatouille de légumes

  Gratin de pâtes aux
lardons*
  Fromage râpé (BIO)

 Parmentier végétarien

Fromage Cantafrais

 Cantal

Edam

Dessert Yaourt aux fruits mixés

 Fruit de saison (BIO)

Flan saveur vanille

Goûter Purée pomme cassis
Moelleux au citron

Fromage blanc nature sucré
Moelleux abricot

Fruit de saison
Gaufre flash



Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc

Lundi

Entrée	 Salami danois* et cornichon
Plat	 Escalope de volaille à la basquaise Pâtes Légumes Méditerranéen
Fromage	Petit suisse aux fruits
Dessert	 Fruit de saison (BIO)
Goûter	Biscuit des Flandres Yaourt aux fruits mixés

Mardi

Entrée	 Melon
Plat	   Gratin de pommes de terre et tomate (BIO) à la mozzarella
Fromage	Vache picon
Dessert	Ile flottante
Goûter	Fruit de saison Madelon

Mercredi

Entrée	Radis + beurre
Plat	 Steak haché de boeuf sauce barbecue Aubergines grillées  Coeur de blé
Fromage	St Morêt
Dessert	 Purée de pomme (BIO)
Goûter	Bâton de chocolat Pain au lait

Jeudi

Entrée	 Cocarde tricolore (BIO) (salade, tomate, concombre)
Plat	 Saucisse de Strasbourg* et son jus  Lentilles aux carottes (BIO)
Fromage	 Saint Nectaire
Dessert	 Fruit de saison
Goûter	Petit suisse sucré Brownies

Vendredi

Entrée	 Pastèque (BIO)
Plat	Colin pané sauce citron  Epinards hachés cuisinés Riz
Fromage	Fripons
Dessert	 Fromage blanc façon straciatella
Goûter	Jus d'orange + pain Fromage à tartiner

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Entrée

Salade douceur (carottes,
courgettes, vinaigrette)Tomate au vinaigre
balsamique

Crêpe au fromage

 Concombre (BIO)
vinaigrette

Plat

 Rôti de Porc* sauce
aux herbes
Purée de Haricots verts et
Pommes de Terre

 Blanquette de veau à
l'ancienne

 Chili végétarien
 Riz (BIO)

 Poêlée de colin doré au
beurre
Pommes de terre sautées
Courgettes crémees

Fromage

Tomme blanche


 Maroilles

Petit suisse sucré

Mimolette

Dessert

 Yaourt nature sucré (BIO)

 Fruit de saison

 Fruit de saison

Eclair au chocolat

Goûter

Spécialité pomme fraise
Gâteau cacao amandesFromage blanc aromatisé
Quatre quartPâte à tartiner + pain
Lait natureFruit de saison
Yaourt à boire

Lundi

Entrée	 Pastèque (BIO)
Plat	 couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous
Fromage	Saint Paulin
Dessert	Gélatifié saveur vanille
Goûter	Purée pomme pêche Gâteau pompon

Mardi

Entrée	 Méli mélo de carottes râpées vinaigrette
Plat	  Sauté de boeuf (BIO) sauce brune  Flageolets verts Pommes vapeurs
Fromage	Buchette de chèvre
Dessert	 Cake citron
Goûter	Fruit de saison Yaourt à boire

Mercredi

Entrée	Salade de pâtes aux petits légumes
Plat	Nuggets de poulet plein filet Piperade de Légumes
Fromage	 Brie (BIO)
Dessert	 Fruit de saison
Goûter	Yaourt nature sucré Petit pain chocolat

Jeudi

Entrée	Tomate mozzarella légumes
Plat	Beignets de calamar Sauce tartare  Riz (BIO)
Fromage	Petit suisse aux fruits
Dessert	Spécialité pomme framboise
Goûter	Jus d'orange + pain Fromage à tartiner

Vendredi

Entrée	Courgettes crues râpées à la fêta
Plat	 Raviolis aux légumes   Fromage râpé (BIO)
Fromage	 Pont l'Evêque
Dessert	 Fruit de saison (BIO)
Goûter	Lait aromatisé chocolat Biscuit fourré vanille

Lundi

Entrée  Céleri rémouladePlat  Pavé fromager sauce normande
Poêlée de champignons
 Pommes boulangères

Fromage Fraidou

Dessert   Fromage blanc (BIO) et son coulis de fruits rougeGoûter Bâton de chocolat
Pain au lait

Mardi

 Rillettes de thon   Sauté de porc* (BIO) à la provençale
Semoule
Ratatouille de légumes

Petit suisse sucré

 Fruit de saisonYaourt nature sucré
Ourson fourré chocolat

Mercredi

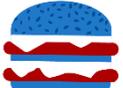
 Concombres (BIO) à la mentheFilet de poulet et son jus de volaille crémé
 Pâtes (BIO)

Tartare nature

Liégeois chocolat

Beurre + pain
Jus d'ananas

Jeudi

REPAS AMERICAIN 
  Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise) Cheese burger
Ketchup (dosette)
Frites Cheddar 

Donut au sucre

Fruit de saison
Lait aromatisé chocolat 

Vendredi

Haricot beurre vinaigrette à l'échalote

 Poisson meunière sauce crème
 Epinards hachés cuisinés
 Riz (BIO) Saint Nectaire

Fruit de saison

Yaourt à boire
Barre pâtissière

Lundi

Entrée	 Taboulé
Plat	Cordon bleu (volaille) Gratin de Carottes
Fromage	 Cantal
Dessert	 Fruit de saison (BIO)
Goûter	Yaourt aromatisé Carré fourré pommes

Mardi

Entrée	Salade aux segments de mandarine
Plat	Ragoût de poisson au lait de coco  Riz (BIO) Poêlée de poivrons
Fromage	Rondelé ail et fines herbes
Dessert	Crème dessert praliné
Goûter	Confiture + pain Jus d'orange

Mercredi

Entrée	Tzatziki
Plat	 Braisé de boeuf et son jus Beignets de courgettes
Fromage	 Emmental (BIO)
Dessert	 Fruit de saison
Goûter	Palet Breton Lait nature

Jeudi

Entrée	REPAS FROID  Pastèque (BIO)
Plat	 Jambon blanc* Salade de Pâtes (garniture froide)
Fromage	Chanteneige
Dessert	 Fromage blanc au daim
Goûter	Pâte à tartiner + pain Jus de pomme

Vendredi

Entrée	REPAS FROID Tomate au persil
Plat	 Oeufs durs (BIO) mayonnaise  Salade de pommes de terre façon piémontaise
Fromage	Petit suisse aux fruits
Dessert	Madeleine
Goûter	Fruit de saison Lait aromatisé chocolat